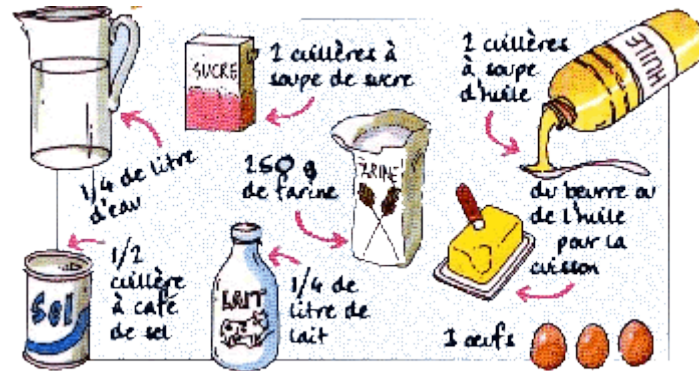


VOICI LES SECRETS DE LA PÂTE À CRÊPES !

Avant de commencer ta préparation, enfile un grand tablier
qui protégera tes vêtements des taches !

Pour tes 24 crêpes, il te faut :



1 - Verse les 250 gr de farine dans un grand bol. Mélange le quart de litre d'eau et le quart de litre de lait dans un pichet.

2 - Verse la moitié du liquide obtenu dans la farine en veillant à garder un rythme régulier.

Il faut que tu mélanges à la cuillère au fur et à mesure, afin d'obtenir une pâte bien homogène.

3 - Casse tes 3 œufs dans un bol et bats-les à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoute ce mélange à la pâte.



4 - Ajoute les 2 cuillères à soupe d'huile, la 1/2 cuillère à café de sel et les 2 cuillères à soupe de sucre et mélange énergiquement.

5 - Verse dans ton mélange la moitié restante d'eau et de lait. Tourne bien.

POUR RÉUSSIR LA CUISSON

Mieux vaut faire appel à un adulte pour la partie "cuisine" de ton opération-crêpes. Demande-lui de faire chauffer une poêle.

6 - Verse une demi-louche de pâte dans la poêle en t'arrangeant pour former un disque régulier.

7 - Attends quelques secondes. Quand les bords de ta crêpe se gondolent, retourne-la. Si tu t'en sens capable, fais-la sauter en l'air. Sinon, utilise une spatule (obligatoirement en bois ou en caoutchouc). Laisse ta crêpe cuire encore quelques instants sur sa deuxième face. Voilà : elle est prête à être dévorée !